LUNCH

DEK

11:00—14:00

FRUITS & GRAINS

アサイー グラノーラ ¥1,600

自家製グリークヨーグルト ¥1,400
(乳)

フルーツ盛り合わせ ¥3,500

フルーツ盛り合わせとグラスシャンパン 2 杯 ¥6,000

VEGETABLE & SOUP

DEK サラダ 生ハム添え ¥1,800
(卵・乳・小麦)

DEK サラダ サーモン添え ¥1,800
(卵・乳・小麦)

ケールとアボカドのサラダ ¥1,700
(卵・乳・小麦)

東京産いちごとブラータチーズ ¥2,800
(乳)

東京産紅白いちごとブラータチーズ ¥2,800
(乳)

アールスメロンと生ハム ¥1,800

たっぷり野菜のミネストローネ ¥700
(乳)

季節のポタージュ ¥700

ジャンボマッシュルームとサツマイモの
キッシュプレート ¥1,800
(卵・乳・小麦)

DEK オリジナルピクルス ¥600
(小麦)

DEK 特製ポテト ¥900
(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)

DEK 特製スイートポテト ¥900
(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)

MAIN&GRILL, RICE

【平日・数量限定】DEK ランチプレート ¥1,800

タスマニアサーモングリル レモンバター添え ¥2,700
(乳)

岩中豚の豚肩ロース炭火焼きグリル ¥2,800
(小麦)

豪州産仔羊の炭火焼きグリル ¥3,200
(小麦)

和牛の炭火焼きグリル ¥3,800
(小麦)

阿波尾鶏のチキンカツレツ ¥2,500
(卵・乳・小麦)

ステーキライスボウル ¥2,400
(※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)

スパイシービーフカレー焼き野菜添え ¥1,900
(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)

たっぷり野菜のタコライス ¥1,900
(乳・小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)

TOAST & BREAD

アボカドトースト ¥1,600
(卵・乳・小麦)

DEK BLT サンドイッチ ¥1,700
(卵・乳・小麦)

自家製ブリオッシュ ¥500
(卵・乳・小麦)

カンパーニュパン ¥250
(小麦)

PASTA & PIZZA

青菜と牡蠣のペペロンチーノパスタ ¥1,900
(小麦)

自家製粗挽きボロネーゼと季節野菜のパスタ ¥1,900
(乳・小麦)

自家製サルシッチャとルッコラのレモンピザ ¥2,000
(乳・小麦)

秋茄子のラザニア風ピザ ¥2,100
(乳・小麦)

KIDS PLATE

キッズプレート ¥1,500
(卵・乳・小麦・エビ)

キッズパンケーキ ¥800
(卵・乳・小麦)

キッズパスタ ¥800
(卵・乳・小麦)

キッズピザ ¥1,000
(卵・乳・小麦)

キッズリンゴジュース ¥250

キッズポテト ¥600
(小麦 ※揚げ油は海老と同一の油を使用しています)

DESSERT

和栗のモンブランパフェ ¥2,400
(卵・乳・小麦)

抹茶と柑橘のパフェ ¥2,300
(卵・乳・小麦)

東京産いちごのパフェ ¥2,600
(卵・乳・小麦)

東京産紅白いちごのパフェ ¥2,600
(卵・乳・小麦)

PANCAKE

塩バターパンケーキ ¥1,400
(卵・乳・小麦)

沖縄県産 ティダパインのパンケーキ ¥1,600
(卵・乳・小麦)

和栗のパンケーキ ¥2,200
(卵・乳・小麦)

東京産いちごのパンケーキ ¥2,400
(卵・乳・小麦)

東京産紅白いちごのパンケーキ ¥2,400
(卵・乳・小麦)

※お一人さまお食事を 1 オーダーいただいております。
※混雑時は 90 分制とさせていただいております。
※一部メニューはお持ち帰りが可能です。
　スタッフまでお尋ねください。

KITCHEN

FIRST FLOOR

DRINK

DEK

11:00—14:00

SMOOTHIE

グリーンスムージー ¥900
アサイースムージー ¥900
沖縄県産パイナップルスムージー ¥900
バナナミルクスムージー ¥850

FRUIT

プランテーションアイスティー ¥800
自家製ジンジャービネガーソーダ ¥700
レモンスカッシュ ¥700
青森県産リンゴジュース ¥750

COFFEE

アイスコーヒー ¥750
デカフェ（ホット） ¥700
ホットコーヒー ¥700
アイスカフェラテ ¥780
ホットカフェラテ ¥780
カプチーノ ¥780
エスプレッソ ¥680
エスプレッソダブル ¥870

TEA

アイスティー ¥700
アールグレイ（ホット） ¥700
ダージリン（ホット） ¥700
カモミールミント（ホット） ¥700
ベルガモットピーチ（ホット） ¥700
ホワイトオーチャード（ホット） ¥700
オレンジルイボス（ホット） ¥700
ほうじ茶（ホット） ¥700

OTHER

ミネラルウォーター ¥980
ミネラルウォーターガス入り ¥980
ジンジャーエール（辛口） ¥700

BEER

生ビール 一番搾り ¥900
生ビール ハートランド ¥900
イネディット ¥1,200
ギネス（瓶） ¥950

GLASS WINE

クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン・ブリュット ¥1,300
サンドポイント シャルドネ 2023 ..... ¥1,100
サンドポイント ソーヴィニヨンブラン 2024 ..... ¥1,100
サンドポイント カベルネソーヴィニヨン 2020 ..... ¥1,100
サンドポイント ピノノワール 2023 ..... ¥1,100

NON-ALCOHOL

ラルチザン デュ テ ホワイトティースパークリング ¥1,100
オーガニックぶどうジュース ¥1,300
アサヒ ドライゼロ（ノンアルコールビール） ¥900

ALCOHOL

シトラスハイボール ¥900
パイナップルウォッカ ¥900
パイナップルミモザ ¥950
Empress　ジントニック ¥950

※お一人さまお食事を１オーダーいただいております。
※混雑時は 90 分制とさせていただいております。
※一部メニューはお持ち帰りが可能です。
　スタッフまでお尋ねください。

KITCHEN
FIRST FLOOR